

MONTGRAS  
ANTU  
SINGLE VINEYARD

# Chardonnay / 2023

D.O. Limarí  
Block N° 4 – “El Espino”



## INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Benjamín Leiva	Alcohol	: 12,5 %
Cepas:	: 100% Chardonnay	Azúcar Residual	: 1,9 g/l
Cosecha	: 17 de Febrero	Acidez Total	: 6,0 g/l
Producción	: 1,600 cajas (9L)	pH	: 3,10

## VINIFICACIÓN

Al recibir los racimos de uva en la bodega, estos pasan por un proceso de selección antes de ser introducidos en una prensa neumática, donde se lleva a cabo una maceración suave. Posteriormente, 20% del mosto se transfiere a barricas nuevas de 225 litros para la fermentación alcohólica y la otra parte en acero inoxidable. La fermentación dura aproximadamente 40 días a una temperatura de 12 a 14 °C.

## GUARDA

Después de la fermentación, lo fermentado en acero inoxidable se transfiere a barricas de segundo a sexto uso y fudres. Se realiza un removido semanal de las lías durante todo el proceso de envejecimiento. Se envejece en barricas de roble francés de 225 litros y fudres de 2.000 litros, que consisten en 20% barricas nuevas y aquellas que van desde el segundo hasta el sexto uso.

## ENVASADO

El vino fue embotellado sin clarificar, estabilizado naturalmente y solo con una filtración de 20 micras a la botella.

## POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado por 3 a 4 años.

## NOTAS DE CATA

Brillante e intenso color amarillo con matices dorados. En nariz, se perciben marcados aromas frescos a cítricos. En boca, presenta buen volumen y textura con una fresca acidez que realza la fruta y se equilibra perfectamente con suaves toques de tostado que han surgido durante su tiempo en barrica. Ligeramente salino en el final.

## MARIDAJE

Es un gran acompañante de pastas, mariscos, preparaciones que contengan carnes blancas o pescados junto a salsa de hierbas.



Vinos sustentables  
de Chile



[www.montgras.cl](http://www.montgras.cl)

# MONTGRAS ANTU

SINGLE VINEYARD

## VIÑEDO

La viña Espinal está ubicada en la zona costera del Valle del Limarí, aproximadamente a 20 km al suroeste de Ovalle. Representa una antigua terraza aluvial interrumpida por barrancos originados por ríos.

## CLIMA

Ubicada a 24 km de la costa, la viña se ve notablemente influenciada por su proximidad al mar. Por las tardes, se vuelve bastante ventosa, manteniendo un clima fresco y ayudando a la salud de las uvas durante el período de maduración.

## SUELO

El suelo exhibe niveles variables de arcilla en su superficie, y a medida que se profundiza, emergen depósitos aluviales en forma de rocas redondeadas, productos del transporte desde los Andes. El perfil es muy rocoso, presentando franjas calcáreas en forma de 'suelos aluviales', compuestos principalmente de Carbonato de Calcio. Este carbonato fue principalmente arrastrado desde las alturas de las montañas, disuelto principalmente en agua durante millones de años. A través de la evaporación del agua, este carbonato de calcio se ha asentado en el suelo aluvial.

## TEMPORADA Y COSECHA

El Chardonnay del Limarí suele ser el que inicia la actividad en la bodega. Los viñedos están ubicados a solo 24 km del océano, experimentando neblinas matinales, abundante luz solar durante el día y fuertes vientos al mediodía. Esto crea un ambiente ideal para la maduración. Una ventaja notable fue la mejora en las condiciones hídricas.

